

Moments Gastronomiques

Réveillons 2021



Chère Madame, cher Monsieur,

En cette fin d'année 2021, nous savons à quel point il est essentiel de se réunir avec nos proches. Il n'y a pas qu'une façon de leur dire notre affection, mais partager avec eux un moment de plaisir gastronomique ne peut que satisfaire chacun. Appétits & Associés est heureux de pouvoir vous proposer aujourd'hui des menus élaborés exclusivement autour des plaisirs subtils de la table. Mis au défi de l'excellence notre chef s'est, une fois de plus, surpassé dans le seul but de vous satisfaire. Pour vous permettre de profiter pleinement de cette prestation de haut vol, nous la tiendrons à votre disposition du 21 décembre au premier janvier inclus.

En espérant vivement avoir le plaisir de vous compter parmi nos clients privilégiés en cette fin d'année, nous vous prions de bien vouloir accepter, chère Madame, cher Monsieur, nos très festives et gastronomiques salutations.

Jérôme Saglier

Menu de réveillons 2021

Mises en bouche

(5 pièces /pers)

Mini Parmentier de canard

Mini muffin courgette, saumon fumé

Gousset de crevettes aux légumes confits

Abricot, foie gras maison fardé de pistache

Carré sablé, guacamole, pétale de magret fumé

Entrée

(au choix)

Foie gras mi-cuit maison, chutney figue, fondue d'artichauts et
compotée oignons

Douzaine d'Escargots de Bourgogne et son beurre persillé

Drapé de saumon fumé d'Écosse maison crème de mascarpone
et citron vert, carpaccio de St Jacques, sel de Guérande

Plat chaud

(au choix)

Filet de Bœuf en croûte parfum d'Espelette, fond d'artichaut à la fine ratatouille

Emincé de magret de canard au miel et sa mangue poêlée

Caille désossée farcie au foie gras, purée de panais

Rôti de Lotte aux épices, purée de patate douce, écume de petits pois

Filet de Turbot au beurre blanc sur lit de poireaux, écrasé de pomme de terre.

Fromage

Feuilleté de la vallée d'auge (Camembert, pommes poêlées au Calva)

Fouillis de salade, vinaigrette au sésame

Dessert

(Au choix)

Panna cotta au thé de Noël.

Parfait au chocolat à l'infusion de mandarine Napoléon.

Bûche de Noël vanille ou chocolat.

Duo de mini sphères : Mont Blanc et Baba au Rhum

Pour passer votre commande

Tél : 01 70 611 960

Tarif par convive : 63€

Tarif et frais de livraison

- ❖ Les prix mentionnés sont TTC. Des frais de livraison viennent s'ajouter à ceux-ci.
- ❖ Les frais de livraison sont de :
 - ✓ 26€ entre 09:00 et 17:00 du lundi au vendredi.
 - ✓ 35€ tous les jours ouvrés après 17:00 ainsi que les samedi dimanches.
 - ✓ 48€ les 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier
- ❖ Ces frais de livraison s'appliquent des commandes jusqu'à 10 convives. Au-delà de 10 convives, prière de bien vouloir nous consulter.

Commande

- ❖ Notre prestation s'adresse exclusivement à une clientèle de particuliers à domicile.
- ❖ Le minimum de commande est de quatre personnes avec choix identique. sauf les 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier où le minimum de commande est de 2 personnes.
- ❖ Date limite des commandes : le 21 pour le 24 décembre et le 29 pour le 31 décembre.
- ❖ Les commandes doivent être confirmées au minimum 4 jours ouvrés avant la date de livraison et accompagnées de la totalité du règlement.
- ❖ Des boissons (nous consulter) peuvent être livrées uniquement en accompagnement d'un repas.

Livraison à domicile

- ❖ La livraison est effectuée en véhicule frigorifique le jour de consommation.
- ❖ Un créneau horaire sera convenu avec le client. Il est de la responsabilité du client de communiquer toutes les informations utiles à la livraison (adresse, code d'accès,...) et d'être présent au moment convenu.
- ❖ En cas d'absence, Appétits & Associés essaiera sans le garantir d'effectuer une nouvelle livraison qui sera facturée.

Modification / Annulation de commande

Le client peut modifier ou annuler sa commande au plus tard 4 jours ouvrés avant la date de livraison de cette même commande et cela par courrier, fax ou courriel. A défaut, les repas seront facturés.



Tél : 01 70 611 960

Web : www.appetits-associes.fr

Mail : contact@appetits-associes.fr